കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ

ഭക്ഷണശാലകളിലെ ഗുണനിലവാരവും ശുചീകരണവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനുള്ള ബൈലോ 2019

വിജ്ഞാപനം

F14/77171/2019 കോഴിക്കോട്, തീയതി: /11/2019

പീഠിക

1994 ലെ കേരള മുനിസിപ്പാലിറ്റി ആക്ട് 334എ, 447, 567 (ബി) എന്നീ വകുപ്പുകൾ പ്രകാരമുള്ള അധികാരം ഉപയോഗിച്ച് കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ കൗൺസിൽ അംഗീകരിച്ച് വിജ്ഞാപനം ചെയ്യുന്ന ബൈലോ

1. ഈ വിജ്ഞാപനത്തിന്റെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ

1) ഭക്ഷണശാലകളിലെ ശുചിത്വവും ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരവും മെച്ചപ്പെടുത്തി നഗരവാസികളുടെയും നഗരത്തിൽ എത്തിച്ചേരുന്നവരുടെയും ആരോഗ്യസംരക്ഷണം ഉറപ്പാക്കൽ

2) വൃത്തിയും ശുചിത്വ ആരോഗ്യ നിലവാരവുമുള്ള ഒരു നഗരസമൂഹ സൃഷ്ടി

3) ജനകീയപ്രസ്ഥാനങ്ങളുടെയും ഗവ: ഇതരസ്ഥാപനങ്ങളുടെയും സംഘടനക

ളുടെയും സഹകരണം ഉറപ്പാക്കൽ

4) ഇക്കാര്യത്തിൽ നിർദ്ദേശിക്കപ്പെടുന്ന നിയമലംഘനങ്ങൾക്ക് ഉചിതമായ ശിക്ഷ നിയമാനുസൃതമാക്കൽ

2. പേരും നിലവിൽ വരുന്ന തീയ്യതിയും

(എ) ഭക്ഷണശാലകളിലെ ഗുണനിലവാരവും ശുചിത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായുള്ള ബൈലോ 2019

(ബി) ഈ ബൈലോ വിജ്ഞാപനം ചെയ്യുന്ന ദിവസം മുതൽ പ്രാബല്യത്തിൽ വരുന്നതാണ്.

3. വിജ്ഞാപനത്തിന്റെ പ്രയോഗ പരിധി

കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷനിലെ മുഴുവൻ ഭക്ഷണശാലകളും

4. നിർവ്വചനങ്ങൾ (സംക്ഷിപ്തങ്ങളും വിശദീകരണങ്ങളും പ്രത്യേകമായി നിർവ്വചിക്കാത്തിടത്തോളം)

1) കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ എന്നാൽ

കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷനും ആവശ്യമായ സാഹചര്യങ്ങളിൽ കോർപ്പറേഷൻ പ്രതിനിധികളും എന്നർത്ഥമാകുന്നു.

2) മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ സെക്രട്ടറി എന്നാൽ

കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ സെക്രട്ടറിയോ ആവശ്യമായ സാഹചര്യങ്ങളിൽ കേരള മുനിസിപ്പാലിറ്റി ആക്ട് 50(2) വകുപ്പ് പ്രകാരം സെക്രട്ടറിയുടെ അധികാരങ്ങൾ നൽകി ചുമതലപ്പെടുത്തുന്ന കോർപ്പറേഷൻ ഉദ്യോഗസ്ഥനോ എന്നർത്ഥമാകുന്നു.

3) ഹെൽത്ത് ഓഫീസർ എന്നാൽ

കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷനിലെ ആരോഗ്യവകുപ്പ് തലവൻ എന്നർത്ഥമാകുന്നു.

4) ഭക്ഷണശാല എന്നാൽ

ഹോട്ടൽ, റസ്റ്റോറന്റ്, ഭോജനശാല, കഫേകൾ, ടീഷോപ്പ്, റിഫ്രഷ്മെന്റ് മുറികൾ, കോഫിഹൗസസ്, മോട്ടൽ, കാന്റീൻ, ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് ഷോപ്പ്, കൂൾബാർ തുടങ്ങി പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷണമോ പാനീയമോ കഴിക്കാൻ വേണ്ടി ആശ്രയിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നർത്ഥമാകുന്നു.

5. കോഴിക്കോട് നഗരസഭ പരിധിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളും 1994 ലെ കേരള മുനിസിപ്പാലിറ്റി ആക്ട് (447) വകുപ്പ് പ്രകാരം നൽകുന്ന ലൈസൻസ് കരസ്ഥമാക്കിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. ഇത്തരത്തിൽ ലൈസൻസ് കരസ്ഥമാക്കാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകളെ അനധികൃത ഭക്ഷണശാലകളായി കണക്കാക്കുകയും, ആയതിനെതിരെ മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ നിയമാനുസൃത നടപടി സ്വീകരിക്കുന്നതുമായിരിക്കും. ലൈസൻസ് കാലാവധി കഴിഞ്ഞ ഭക്ഷണശാലകളെ ആയത് പുതുക്കാത്തിടത്തോളം കാലം ലൈസൻസില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകളായി പരിഗണിക്കുന്നതാണ്.

6. <u>ഭക്ഷണശാലകളുടെ വർഗ്ഗീകരണം</u>

നിലവിലുള്ള ഭക്ഷണശാലകളെ അവയുടെ പ്രവർത്തനരീതിയും സൗകര്യങ്ങളും പരിഗണിച്ച് താഴെപറയുന്ന രീതികയിൽ വർഗ്ഗീകരിക്കാവുന്നതാണ്.

(i) തട്ടുകട:- സ്ഥായിയായതോ, ചലിക്കുന്നതോ ആയ താൽക്കാലിക സംവിധാനത്തിലോ അല്ലാതെയോ തുറസ്സായ സ്ഥലങ്ങളിലും, അല്ലാതെയും പ്രവർത്തിക്കുന്നതും, ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഇരുന്ന് കഴിക്കാൻ സംവിധാനമില്ലാത്തവയോ ഉള്ളവയോ ആയ ഭക്ഷണശാലകളാണ് തട്ട്കട എന്ന ഗണത്തിൽ വരുന്നത്. ഇത്തരം ഭക്ഷണശാലകളിൽ ശൗചാലയങ്ങൾ വേണമെന്നും, കൈകഴുകുന്നതിന് (wash basin) സ്ഥിരം സംവിധാനം വേണമെന്നും നിർബന്ധമില്ലാത്തതാകുന്നു. പ്രസ്തുത ഭക്ഷണശാലയിൽ ബിരിയാണി, ഊണ് കച്ചവടം നടത്തുവാൻ പാടുള്ളതല്ല.

(ii) ടീഷോപ്പ്:- മേൽകൂരയുള്ളതും, ഇരിക്കാൻ താൽക്കാലികമായെങ്കിലും സംവിധാനമുള്ളതും, കൈകഴുകുന്നതിനും, പാചകം ചെയ്യുന്നതിനും സൗകര്യമുള്ളതും,

ചായ, ലഘുഭക്ഷണം എന്നിവ ലഭ്യമാകുന്നതുമായ ഭക്ഷണശാലകൾ ടീഷോപ്പ് എന്ന ഗണത്തിൽ വരുന്നു. എന്നാൽ ഇത്തരം ഭക്ഷണശാലകളിൽ, ഊണ്, ബിരിയാണി തുടങ്ങിയ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ ലഭ്യമാകില്ല.

(iii) ചെറിയ/ ഭക്ഷണശാല:- ഒരേ സമയം പരമാവധി 19 പേർക്ക് ഇരുന്ന് കഴിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾ ഈ ഗണത്തിൽ വരുന്നു. ഇത്തരം ഭക്ഷണശാലകളിൽ ശൗചാലയവും കൈകഴുകുന്നതിന് വൃത്തിയുള്ള വാഷ്ബേസിൻ (സിറാമിക്/ സ്റ്റെയിൻലസ് സ്റ്റീൽ) സംവിധാനവും ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ കൈകഴുകുന്നതിനും ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിനും വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ള സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കണം.

(iv) വലിയ ഭക്ഷണശാലകൾ:- ഒരേ സമയം 19 ൽ കൂടുതൽ പേർക്ക് ഇരുന്ന് ഭക്ഷണം കഴിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾ ഈ ഗണത്തിൽ വരുന്നതാണ്. ഇത്തരം ഭക്ഷണശാലകളിൽ ആവശ്യത്തിന് ശൗചാലയവും കൈകഴുകുന്നതിനുമുള്ള സംവിധാനവും ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിനും സാധനങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുമുള്ള സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(v) കാന്റീനുകൾ:- ഏതെങ്കിലും സർക്കാർ അർദ്ധസർക്കാർ സ്ഥാപനങ്ങൾ മറ്റ് സ്വകാര്യ പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിലെ തൊഴിലാളികൾക്ക്, ജീവനക്കാർക്ക് അവരുടെ ആവശ്യത്തിലേക്ക്, പ്രസ്തുത സ്ഥാപനത്തിലെ മാനേജ്മെന്റിന്റെ സഹകരണത്തോടെ പ്രസ്തുത മാനേജ്മെന്റ് അല്ലെങ്കിൽ സ്വകാര്യ വ്യക്തി സ്ഥാപിച്ച് പ്രസ്തുത സ്ഥാപനത്തിലെ തൊഴിലാളികൾക്ക്, ജീവനക്കാർക്ക് കുറഞ്ഞ നിരക്കിൽ ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനം എന്നാകുന്നു. ഇത്തരം ഭക്ഷണസ്ഥാപനങ്ങളിൽ പൊതുജനങ്ങൾക്കും മാനേജ്മെന്റ് അനുവദിക്കുന്ന പക്ഷം ഭക്ഷണം ലഭ്യമാക്കാവുന്നതാണ്.

(vi) കാറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റ്:- സ്വന്തമായി ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കുകയും, അത്തരം ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്ത്, വിവിധ ചടങ്ങുകളിൽ ഭക്ഷണം എത്തിക്കുകയും ആവശ്യമാകുന്ന പക്ഷം ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർക്ക് വിതരണം ചെയ്യുന്ന യൂണിറ്റ് എന്നാകുന്നു.

(vii) ഭക്ഷണം പൊതിഞ്ഞു നൽകൽ (parcel/take away):- ഭക്ഷണം പാകംചെയ്ത്, പാഴ്സലാക്കി വിതരണം ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനം എന്നാകുന്നു. ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ഇരുന്ന് ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നതിന് സൗകര്യം ഉണ്ടായിരിക്കില്ല.

(viii) കഫെഷോപ്പുകൾ:- വൈകുന്നേരങ്ങളിൽ സജീവമാകുന്നതും പരമ്പരാഗത ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾക്ക് പ്രാധാന്യം നൽകാത്തതും , എന്നാൽ കോഫി, (ചായ), ബർഗർ, പിസ്സ, സാൻഡ്‌വിച്ച്, റോൾസ്, വാഫിൾസ് തുടങ്ങിയ രുചികരവും എന്നാൽ പോഷകമൂല്യം കുറഞ്ഞതുമായ ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ ലഭ്യതയ്ക്ക് പ്രാധാന്യം നൽകുന്നതുമായ ഭക്ഷണശാലകളാണ് ഈ ഗണത്തിൽ വരുന്നത്.

ഭക്ഷണശാലകളിലെ സൗകര്യം, പാചകത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന സാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം, പൗരാണികത, ദീർഘകാലമായുള്ള ഗുണമേന്മയുള്ള പ്രവർത്തനം (പാരമ്പര്യം)എന്നിവ പരിഗണിച്ച് താഴെപറയുന്ന ഗണങ്ങളായി പരിഗണിക്കുന്നതാണ്.

(i) പൗരാണിക ഭക്ഷണശാല (Antique-A) – 50 വർഷത്തെ സേവനപാരമ്പര്യം ഉള്ളതും മികച്ച ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്നതും പൊതുജനങ്ങളുടെ വിശ്വസ്തതയുള്ളതുമായ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഈ ഗണത്തിൽ വരുന്നത്.

(ii) അതിപൗരാണിക ഭക്ഷണശാല (Antique-A+) – 75 വർഷത്തെ സേവന പാരമ്പര്യം ഉള്ളതും മികച്ച ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്നതും പൊതുജനങ്ങളുടെ വിശ്വസ്തതയുള്ളതുമായ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഈ ഗണത്തിൽ വരുന്നത്.

(iii) മികച്ച ഗുണനിലവാരമുള്ളവ (Universal) – ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 10 വർഷത്തെ സേവന പാരമ്പര്യം ഉള്ളതും, ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും ഗുണമേൻമയുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതുമായ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഈ ഗണത്തിൽ വരുന്നത്.

(iv) ഭക്ഷണശാല ഒരനുഭവം (Lunar) ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 3 വർഷത്തെ സേവന പാരമ്പര്യവും, ഭക്ഷണവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം, വൈവിദ്ധ്യം എന്നിവയോടൊപ്പം ഭക്ഷണശാലയുടെ ഇരിപ്പിടം, ചുവർ, സീലിങ് എന്നീ ചുറ്റുപാടിലെ വ്യത്യസ്തത കൊണ്ട് വിഭിന്നമാകുന്ന ഭക്ഷണശാലകളാണ് ഈ ഗണത്തിൽ വരുന്നത്.

സൗകര്യം, ഗുണനിലവാരം, ദീർഘകാലസേവനം എന്നിവ പരിഗണിച്ച് മുകളിൽ സൂചിപ്പിച്ച ടാഗ് നൽകുന്നതിന് പ്രത്യേക സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

<u>7. ഭക്ഷണശാലകൾക്കുള്ള പ്രത്യേക പദവി</u>

പാരമ്പര്യം, ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ പ്രത്യേക ഗുണമേൻമ, ഭക്ഷണശാലയിലെ പ്രത്യേക സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവ പരിഗണിച്ച് നഗരസഭപരിധിയിലെ ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് പ്രത്യേക പദവി നൽകുന്നതാണ്.

പ്രത്യേകപദവി ലഭിക്കുന്നതിന് ബന്ധപ്പെട്ട ഭക്ഷണശാലകളുടെ ഉടമകൾ നഗരസഭയിൽ അപേക്ഷ നൽകേണ്ടതാണ്. അപേക്ഷ പരിശോധിക്കുന്നതിനും തുടർ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനുമായി താഴെപറയുന്ന രീതിയിൽ ഒരു മോണിറ്ററിംഗ് കമ്മിറ്റിക്ക് രൂപം നൽകുന്നു.

1. മേയർ	– ചെയർമാൻ
2. സെക്രട്ടറി	– കൺവീനർ
3. ആരോഗ്യ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മറ്റി ചെയർമാൻ	– അംഗം
4. ഹെൽത്ത് ഓഫീസർ	- അംഗം
5. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അസി:കമ്മീഷണർ	- അംഗം
6. എക്സിക്യൂട്ടീവ് എഞ്ചിനീയർ (കേരള സംസ്ഥാന മലിനീകരണ നിയന്ത്രണ ബോർഡ്)	- അംഗം

7. ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ
   (ടൂറിസം) - അംഗം
8. ജില്ലാ പ്രസിഡന്റ്, കേരള ഹോട്ടൽ
   & റസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ - അംഗം
9. ജില്ലാ സപ്ലൈ ഓഫീസർ - അംഗം

10. ആർകിടെക്ട് - അംഗം

കമ്മിറ്റിക്ക് ലഭ്യമാകുന്ന അപേക്ഷകൾ, സ്ഥലപരിശോധന നടത്തിയും, പൊതുജനങ്ങളുടെ അഭിപ്രായം കണക്കിലെടുത്തും, നൽകുന്ന രേഖകൾ പരിശോധിച്ചും, തീരുമാനം എടുക്കേണ്ടതാണ്. ഓരോഗണത്തിലും വരുന്നതിന് നൽകുന്ന അപേക്ഷയോടൊപ്പം ആ ഗണത്തിൽ വരുന്നതിനുള്ള യോഗ്യത തെളിയിക്കുന്നതിനുള്ള ഉത്തരവാദിത്വം ഭക്ഷണശാലയുടെ ഉടമസ്ഥനായിരിക്കുന്നതാണ്.

കമ്മിറ്റി പരിശോധിച്ച് ഏതെങ്കിലും ഗണത്തിൽ ഭക്ഷണശാലയെ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നുവെങ്കിൽ ആയതിനുള്ള കാരണം വ്യക്തമാക്കേണ്ടതും ആയത് പരസ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതുമാണ്.

ഒരിക്കൽ ഇത്തരത്തിൽ ഒരു ഗണത്തിൽ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചാൽ ആയതിന് 3 വർഷ പ്രാബല്യം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

(a) പ്രത്യേക പദവി ലഭിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾക്കുള്ള അധിക ഗുണങ്ങൾ

- മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിൽ ഹോട്ടലിനെ കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ
- മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ ഔദ്യോഗികമായി സർട്ടിഫിക്കറ്റുകളും, എബ്ലവും നൽകുന്നു
- മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ നൽകുന്ന സർട്ടിഫിക്കറ്റ്/എംബ്ലം എന്നിവ വാണിജ്യപരമായി ഉപയോഗിക്കാനുള്ള അവകാശം
- മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷന്റെയും, സർക്കാരിന്റെയും വിവിധ ഏജൻസികളുടെയും വിവിധ മേളകൾ, സമാനമായ പരിപാടികൾ എന്നിവയിൽ മുൻഗണന

പ്രത്യേക പദവി താഴെപറയുന്ന കാരണങ്ങളാൽ റദ്ദ് ചെയ്യാവുന്നതാണ്.

1. സമർപ്പിച്ച രേഖകൾ വ്യാജമാണ് എന്ന് തെളിയുന്ന പക്ഷം
2. പ്രത്യേക പദവി ലഭിച്ചതിന് ശേഷം, ഗുണമേൻമയിൽ കുറവ് വരുത്തുക
3. ഭക്ഷണശാലയെ സംബന്ധിച്ച് പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും വ്യാപകമായ പരാതി ഉണ്ടാവുക
4. ഏതെങ്കിലും നിയമലംഘനങ്ങൾക്ക് 3 തവണ ശിക്ഷിക്കുക

5. മായം ചേർത്തതിന്, പഴകിയ ഭക്ഷണം വില്പനക്കായി സൂക്ഷിച്ചതിന് ഒരു തവണ എങ്കിലും കുറ്റക്കാരനാണ് എന്ന് സ്ഥാപിക്കുക

(b) ഭക്ഷണശാലകളെ നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തൽ

ഗുണമേൻമ കുറഞ്ഞ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ വിൽപ്പനക്കായി സംഭരിക്കുക, വിൽക്കുക, ഇത്തരം കാര്യങ്ങളിൽ പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്ന് നിരന്തരം പരാതി വരുക, മായം ചേർത്ത ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ കണ്ടെത്തുക, നിയമലംഘനത്തിന് ശിക്ഷിക്കുക, തുടങ്ങിയവ നടത്തുന്ന ഭക്ഷണശാലകളെ നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ ഉൾക്കൊള്ളിക്കുന്നതാണ്.

ഇത്തരം സാഹചര്യങ്ങളിൽ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് മോണിറ്ററിങ്ങ് കമ്മിറ്റിക്ക് പരാതി നൽകാവുന്നതാണ്. പരാതി വിശദമായി പരിശോധിച്ച് തെളിവ് എടുത്തതിന് ശേഷം നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ ഉൾക്കൊള്ളിക്കുന്നതുമാണ്.

നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ ഉൾപെട്ടാലുള്ള ദോഷങ്ങൾ

1. നഗരസഭയുടെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നു.
2. പത്ര/ദൃശ്യമാധ്യമങ്ങളിൽ പ്രസിദ്ധീകരണത്തിന് നൽകുന്നു.

നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിന് നിദാനമാകുന്ന കാരണങ്ങൾ

- വിവിധ ചട്ടങ്ങൾ ലംഘിക്കുന്നതിന് ഒരു വർഷം 3 തവണ നഗരസഭയോ മറ്റ് സർക്കാർ ഏജൻസികളോ പിഴയിടുക
- ഭക്ഷണത്തിൽ മായം ഒരു തവണ കണ്ടെത്തുക
- ഗുണമേൻമയെ സംബന്ധിച്ച് നിരന്തരം പരാതി ഉണ്ടാവുകയും സമതിയുടെ പരിശോധനയിൽ ശരിയാണ് എന്ന് കണ്ടെത്തുകയും ചെയ്യുക
- പ്രസ്തുത ഭക്ഷണശാലയിൽ നിന്നും ഭക്ഷണം കഴിച്ചതിന് ശേഷം ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടായി എന്ന് ഡോക്ടർ ആയത് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുക

(c) നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ നിന്നും ഒഴിവാക്കൽ

നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ ഒരിക്കൽ സ്ഥാനം പിടിച്ചാൽ, അടുത്ത ഒരു വർഷത്തേക്ക് ഇത്തരത്തിലുള്ള ഒരു ലംഘനവും, കുറ്റവും സമിതിക്ക് കാണാൻ കഴിയാത്തപക്ഷവും, പൊതുജനങ്ങൾക്ക് അത്തരം ഒരുപരാതി ഇല്ലാത്തപക്ഷവും, പരിഹരിക്കാൻ കഴിയുന്ന കുറവുകൾ പരിഹരിക്കുന്ന പക്ഷവും സമിതിക്ക് നെഗറ്റീവ് പട്ടികയിൽ നിന്നും സ്ഥാപനത്തെ ഒഴിവാക്കാവുന്നതാണ്.

8. ഭക്ഷണശാലകളിലെ ശുചിത്വം

(a) തറ/ചുവർ/മേൽക്കൂര – 10 ഇരിപ്പിടത്തിൽ കൂടുതൽ ഉള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളും, കെട്ടിടത്തിന്റെ തറ ഏറ്റവും കുറഞ്ഞപക്ഷം ടൈൽ/മാർബിൾ/ഗ്രാനൈറ്റ്/സമാനസ്വഭാവമുള്ള വസ്തുക്കൾ പാകേണ്ടതും, ചുവരുകൾ എല്ലാ വർഷവും പെയിന്റ്/വെള്ള അടിച്ച് വൃത്തിയാക്കേണ്ടതും, വെള്ളം തെറിച്ച് വീഴാൻ

സാധ്യതയുള്ള സ്ഥലം/അടുക്കള/ഡൈനിങ്ങ്ഹാൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ 4 അടിപൊക്കം വരെ ചുവരിൽ ടൈൽ അല്ലെങ്കിൽ സമാനമായവ പതിപ്പിക്കേണ്ടതും, മേൽക്കൂര കോൺക്രീറ്റ് ആണെങ്കിൽ എല്ലാ വർഷവും വെള്ള /പെയിന്റടിക്കേണ്ടതും ഓട്/പനയോല/തെങ്ങോല/ഷീറ്റ് തുടങ്ങിയവ കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ചതാണെങ്കിൽ ആഴ്ചയിലൊരിക്കൽ, പൊടിപടലം, ചിലന്തിവല എന്നിവ അടിച്ചൊതുക്കി, വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതുമാണ്.

<u>(b) ശൗചാലയം :</u> 19 ഇരിപ്പിടത്തിന് മുകളിൽ ഉള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളിലും ശൗചാലയം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. ആയതിന്റെ കണക്ക് ചുവടെ നൽകുന്നു.

ഇരിപ്പിടം	ശൗചാലയത്തിന്റെ എണ്ണം	യൂറിനലിന്റെ എണ്ണം	വാഷ്ബേസിന്റെ എണ്ണം
1–19	നിർബന്ധമില്ല	ബാധകമല്ല	1
20–30	1 (common)	ബാധകമല്ല	2
30–40	2 (1-M,1-F)	1	4
40–60	3 (2-M,1-F)	2	4

60ന് മുകളിൽ വരുന്ന ഓരോ 20 സീറ്റിനും ഓരോ അധിക ശൗചാലയവും വാഷ്ബേസിനും വേണ്ടതാണ്. ആവശ്യമായ ശൗചാലയങ്ങളിൽ പകുതി എണ്ണം സ്ത്രീകൾക്കായി മാറ്റിവയ്ക്കേണ്ടതാണ്.

<u>(c) മാലിന്യ പരിപാലന സംവിധാനം</u>

എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളും അവിടെ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുനന ഖര/ദ്രവ മാലിന്യങ്ങൾ സ്വന്തമായി ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിക്കേണ്ടതാണ്. യാതൊരു കാരണവശാലും ആയത് പൊതുസ്ഥലത്തേക്ക് ഒഴുക്കിവിടുകയോ കയ്യൊഴിയുകയോ ചെയ്യാൻ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു. 19 സീറ്റിന് മുകളിലുള്ള ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് സ്ഥിരമായ മാലിന്യ കയ്യൊഴിയൽ/സംസ്ക്കരണ സംവിധാനം ഉറവിടത്തിൽ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. എന്നാൽ 19 സീറ്റിന് മുകളിലുള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളിലും, സ്വന്തമായി മാലിന്യസംസ്ക്കരണ സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതോ ടി മേഖലയിലെ ഏജൻസിയുമായി കരാറിലോ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ 34 സീറ്റിന് മുകളിലുള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകൾക്കും നിർബന്ധമായും ദ്രവമാലിന്യസംസ്ക്കരണ സംവിധാനം സ്ഥാപിക്കേണ്ടതാണ്. ഇത്തരം സംവിധാനങ്ങൾ പ്രവർത്തനക്ഷമമായി നിലനിർത്തേണ്ടതും ആയതിന്റെ രേഖകൾ ഭക്ഷണശാലയിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതുമാണ്. അജൈവമാലിന്യങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് M R F

സംവിധാനം ഉണ്ടാക്കേണ്ടതാണ്

ഭക്ഷണശാലയിൽ നിരോധിച്ചതോ, ഒറ്റതവണ ഉപയോഗിക്കുന്ന യാതൊരു പ്ലാസ്റ്റിക്/പ്ലാസ്റ്റിക് ആവരണം ചെയ്ത യാതൊരു പാത്രങ്ങളും സാധനങ്ങളും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു.

<u>(d) ജീവനക്കാരുടെ ആരോഗ്യക്ഷമത</u>

ഭക്ഷണശാലയിൽ ജോലിചെയ്യുന്ന എല്ലാവർക്കും ആരോഗ്യക്ഷമത ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതും ആയത് ഉറപ്പ് വരുത്തേണ്ടതുമാണ്. ആയതിനാൽ 6

മാസത്തിലൊരിക്കൽ ഹെൽത്ത് ഓഫീസർ ഇല്ലാത്തപക്ഷം യോഗ്യതയുള്ള ഡോക്ടർ മുഖേന ആരോഗ്യപരിശോധന നടത്തിയ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് സ്ഥാപനത്തിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നവർ, വിളമ്പുന്നവർ, പാത്രവും, മേശയും ശുചിയാക്കുന്നവർ എന്നിവർ നിർബന്ധമായും ആരോഗ്യ കാർഡ് ഉള്ളവരും, പകരുന്ന രോഗമുള്ളവർ ആയിരിക്കാൻ പാടില്ലാത്തവരുമാകുന്നു. വ്രണം, ചൊറി തുടങ്ങിയ ത്വക്ക് രോഗമുള്ളവർ, യാതൊരു കാരണവശാലും ഭക്ഷണശാലയിൽ ജീവനക്കാരായി ഉണ്ടായിരിക്കാൻ പാടില്ല.

(e) ജീവനക്കാരുടെ ജോലിക്രമീകരണം

20 സീറ്റിന് മുകളിൽ ഉള്ള ഭക്ഷണശാലകളിൽ, ശുചിയാക്കുന്നതിന് പ്രത്യേകം ജീവനക്കാരനെ നിയമിക്കേണ്ടതാണ്. ടി ജീവനക്കാരൻ ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യാനോ, ഭക്ഷണം വിളമ്പാനോ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു.

ജീവനക്കാർക്ക് എല്ലാ തരത്തിലുമുള്ള തൊഴിൽ നിയമങ്ങളും ബാധകമായിരിക്കുന്നതാണ്. ജീവനക്കാർക്ക് താമസിക്കുന്നതിന് പ്രത്യേക സ്ഥലം അനുവദിക്കേണ്ടതാണ്. യാതൊരുകാരണവശാലും ഭക്ഷണശാല ജീവനക്കാർക്കുള്ള താമസസ്ഥലമായി ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു.

(f) ജീവനക്കാരുടെ വ്യക്തിഗത ശുചിത്വം, വസ്ത്രധാരണം

ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നവർ , ഭക്ഷണംവിളമ്പുന്നവർ, ശുചീകരണ പ്രവർത്തനം നടത്തുന്നവർ വ്യക്തിഗത ശുചിത്വം പാലിക്കേണ്ടതാണ്. ശരീരഭാഗങ്ങൾ വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും പാചകം ചെയ്യുമ്പോഴും, ഭക്ഷണം വിളമ്പുപ്പോഴും തലയിൽ തലപ്പാവ് തൊപ്പി, (head gear cap) എപ്രോൺ എന്നിവ ധരിക്കേണ്ടതുമാണ്. ധരിക്കുന്ന വസ്ത്രങ്ങൾ വൃത്തിയും വെടിപ്പും ഉള്ളവയായിരിക്കണം. ടി ജീവനക്കാർക്ക് മുറുക്ക്, പുകവലി തുടങ്ങിയ ശീലങ്ങൾ ഉണ്ടാകാൻ പാടില്ല. നഖം നീട്ടി വളർത്താൻ പാടില്ല.

20 ൽ കൂടുതൽ സീറ്റ് ഉള്ള ഭക്ഷണശാലകളിൽ വിളമ്പുന്നവർക്കും, ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നവർക്കും, ശുചീകരണം നടത്തുന്നവർക്കും പ്രത്യേക നിറമുള്ള വസ്ത്രം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(g) ശുചീകരിക്കൽ

ഓരോ ഉപഭോക്താവും ഭക്ഷണം കഴിച്ചതിന് ശേഷം എഴുന്നേൽക്കുമ്പോൾ, മേശ വൃത്തിയായി ശുചീകരിച്ച്, ഈർപ്പം തുടച്ച് എടുത്ത് വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. എന്തെങ്കിലും ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ തറയിൽ വീഴുന്നപക്ഷം, അപ്പോൾതന്നെ ഭക്ഷണ അവശിഷ്ടം എടുത്ത് മാറ്റി ശുചീകരിക്കേണ്ടതാണ്.

ഭക്ഷണം കഴിക്കാൻ ഉപയോഗിച്ച പാത്രങ്ങൾ/ഗ്ലാസ്സുകൾ/സ്പൂണുകൾ/ ഫോർക്കുകൾ എന്നിവ, ഉപഭോക്താവ് സീറ്റിൽ നിന്നും എഴുന്നേറ്റ ഉടൻതന്നെ എടുത്ത് മാറ്റേണ്ടതും, ആയത് സോപ്പ് ലായനിയിൽ കഴുകി, തിളച്ച വെള്ളത്തിൽ മുക്കി/കഴുകി അണുവിമുക്തമാക്കിയതിന് ശേഷം, തുടച്ച്/ഉണക്കി സൂക്ഷിച്ച്/അടുത്ത ഉപഭോക്താവിന് നൽകേണ്ടതാണ്. പ്ലാസ്റ്റിക് പാത്രങ്ങളിലും കവറുകളിലും ചൂടുള്ള ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ

പാനീയങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുകയോ വിളമ്പുകയോ പാർസലായി നൽകുകയോ ചെയ്യാൻ പാടില്ലാത്തതാണ്.

ഏതൊരു പ്രവൃത്തി ദിവസത്തിന്റെയും ഒടുവിൽ പ്രവർത്തന സ്ഥലം മുഴുവൻ ശുചീകരിച്ച്, വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്.

(h) ഭക്ഷണ വസ്തുക്കൾ പാചകം ചെയ്യുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം –

(a) ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന സാധനങ്ങൾ മികച്ച ഗുണനിലവാരം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷണശാലയിൽ ലഭ്യമാകുന്ന വിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന സാധനങ്ങലുടെ പേര്, അതിന്റെ ഗുണഗണങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന പരമാവധി അളവ്, അളവിൽ വ്യതിയാനം ഉണ്ടായാൽ ഉണ്ടാകുന്ന ഭവിഷ്യത്ത് എന്നിവയെ കുറിച്ച് ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നയാളിന് വ്യക്തമായ ധാരണ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

കോഴിക്കോട് നഗരത്തിൽ പുരാതനകാലം മുതൽ ലഭ്യമാകുന്നതും തനതുവിഭവങ്ങളും ഒഴികെ ഭക്ഷണശാലയിൽ ലഭ്യമാകുന്ന എല്ലാ ഭക്ഷണങ്ങളുടെയും ചേരുവകൾ, അളവുകൾ സഹിതം ഭക്ഷണശാലയുടെ Website –ൽ (ഉള്ളപക്ഷം) പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതും ആയതിന്റെ വിവരം ഉപഭോക്താവ് ചോദിക്കുന്ന പക്ഷം ആയത് ലഭ്യമാക്കേണ്ടതുമാണ്.

(i) വെള്ളം

പാചകം ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും, നിശ്ചിതമാനദണ്ഡങ്ങൾ പുലർത്തുന്നതുമായിരിക്കണം. കുടിക്കാൻ നൽകുന്ന വെള്ളം പൂർണ്ണമായി തിളപ്പിച്ചാറ്റിയതോ, RO-treated ആയിരിക്കേണ്ടതാണ്. പാചകം ചെയ്യാനുപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം 6 മാസത്തിൽ ഒരിക്കൽ ഗവ: ലാബിൽ പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്.

(ii) മറ്റ് ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ

ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന എല്ലാ പദാർത്ഥങ്ങളും ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്നവയായിരിക്കണം. മായം ചേർത്ത ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ഒരിക്കലും പാചകം ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു. ഒരിക്കൽ തിളപ്പിച്ച/ ഉപയോഗിച്ച എണ്ണ പുനരുപയോഗം ചെയ്യാൻ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു. ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണയുടെ smoke point ന് അനുസൃതമായ രീതിയിൽ ഇതിൽ മാറ്റം വരുത്താവുന്നതാണ്. വ്യത്യസ്തതയുള്ള ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ആയത് പ്രത്യേകം പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാകുന്നു.

(iii) പഴകിയ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ

ഒരു ദിവസം പാചകം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ 4 മണിക്കൂറിനകം ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്. ആയത് പിറ്റേ ദിവസം ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല. എന്നാൽ

പ്രത്യേകരീതിയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നവ പ്രസ്തുത സമയപരിധിയും കഴിഞ്ഞ് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. ഒന്നിൽ കൂടുതൽ ദിവസം ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ അത്തരത്തിൽ ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. കാലാവധി കഴിഞ്ഞ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ഒരു കാരണവശാലും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു. പുനരുപയോഗിക്കുന്നവ കൃത്യമായി label ചെയ്തിരിക്കണം

(i) സംഭരണ മുറി

20 സീറ്റിൽ കൂടുതൽ ഉള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണശാലയിലും സൂക്ഷിപ്പ് മുറി (Store Room) ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിനാവശ്യമായതും, ഭക്ഷണശാലക്ക് ആവശ്യമായ സാധനങ്ങളും ഇവിടെ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. എല്ലാ സാധനങ്ങളും വളരെ വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും, ഓരോ സാധനവും പ്രത്യേകം പ്രത്യേകമായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും, ഓരോന്നിന്റെയും പേര് അതിനോടൊപ്പം എഴുതി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. കാലാവധി കഴിഞ്ഞ സാധനങ്ങൾ, ചീഞ്ഞ സാധനങ്ങൾ, മായം ചേർത്ത സാധനങ്ങൾ എന്നിവ സൂക്ഷിക്കാൻ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു. ക്ഷുദ്രജീവികളുടെ പ്രവേശനം തടസ്സമാകുമാറ് സംഭരണ മുറി ബന്തവസ്സായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(j) ഭക്ഷണശാലയുടെ വിസ്തൃതിയും മറ്റ് സൗകര്യങ്ങളും

ഭക്ഷണശാലക്ക് ആവശ്യമായ വെളിച്ചവും വായുവും ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. സ്വാഭാവികമായ വെളിച്ചം/വായു എന്നിവ ലഭ്യമല്ലാത്തപക്ഷം, ആയത് കൃത്രിമമായി ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്.

20 സീറ്റിന് മുകളിൽ ഉള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളിലും, ഒരു സീറ്റിന് ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 1.50 ച.മീ. വിസ്തീർണ്ണം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

50 സീറ്റിന് മുകളിലുള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളിലും ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 2 സീറ്റെങ്കിലും വിശ്രമത്തിനായി /ഭക്ഷണം കഴിക്കാൻ വരുന്നവർക്കായി ഒരുക്കിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. 50 സീറ്റിന് മുകളിലുള്ള ഓരോ 25 സീറ്റിനും ഒരു വിശ്രമ സീറ്റ് അധികമായി ഒരുക്കിയിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(9) വിലനിലവാരം

ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം, ഭക്ഷണശാലയിലെ സൗകര്യം എന്നിവ പരിഗണിച്ച് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വിലനിലവാരം നിശ്ചയിക്കാനുള്ള അധികാരം, ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്. എന്നാൽ കൊടുക്കുന്ന സേവനങ്ങളുടെ വിലയെക്കാൾ കൂടുതൽ വില ഈടാക്കുന്ന പ്രവണത അനുവദിക്കാൻ കഴിയില്ല. നിലവിൽ നഗരസഭപരിധിയിൽ ഭക്ഷണശാലകൾ ഓരോ സാധനത്തിനും ഈടാക്കുന്ന സാധാരണ വില ഒരു അളവുകോലായി പരിഗണിച്ച് അതിൽ നിന്നും അസാധാരണ വില ഈടാക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ അതിനുള്ള കാര്യകാരണങ്ങൾ നഗരസഭയെയും പൊതു ജനങ്ങളെയും ബോധ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. പ്രത്യേക കാറ്റഗറിയിൽ വരുന്ന Antique, lunar, galaxy എന്നീ ഗണത്തിൽ വരുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്ക് സാധാരണ നിലയിൽ നിന്നും ഉയർന്ന നിരക്കിലുമുള്ള വിലകൾ ഈടാക്കാവുന്നതാണ്.

എന്നാൽ ടി ഗണത്തിൽ വരാത്ത ഭക്ഷണശാലകൾ നിലവിലുള്ള മാർക്കറ്റ് നിരക്കിൽ നിന്നും 100% ൽ കൂടുതൽ വില സാധനങ്ങൾക്ക് ഈടാക്കുന്നുവെങ്കിൽ ആയതിനുള്ള കാരണം ഇതിനായി നിയോഗിച്ചിട്ടുള്ള കമ്മിറ്റിയെ ബോധ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതും, ആയതിനുള്ള അനുമതി കമ്മിറ്റിയിൽ നിന്നും വാങ്ങിക്കേണ്ടതുമാണ്.

എന്നാൽ മുകളിൽ പറഞ്ഞ വ്യവസ്ഥകൾ 3 നക്ഷത്രമോ, അതിന് മുകളിൽ നക്ഷത്രമുള്ള ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് ബാധകമല്ലാത്തതാകുന്നു.

ഇത്തരത്തിൽ വിലനിലവാരം നിശ്ചയിക്കുന്നതിനുള്ള കമ്മിറ്റിയുടെ ഘടന ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

1. സെക്രട്ടറി –ചെയർമാൻ
2. ഹെൽത്ത് ഓഫീസർ - കൺവീനർ
3. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അസി:കമ്മീഷണർ - അംഗം
4. ജില്ലാ സപ്ലൈ ഓഫീസർ - അംഗം
5. എക്സിക്യൂട്ടീവ് എഞ്ചിനീയർ (കേരള സംസ്ഥാന മലിനീകരണ നിയന്ത്രണ ബോർഡ്) - അംഗം
6. ജില്ലാ പ്രസിഡന്റ്, കേരള ഹോട്ടൽ & റസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ - അംഗം
7. ഒരു വിദഗ്ദ്ധൻ – കോർപ്പറേഷൻ നോമിനി
8. ഒരു വിദഗ്ദ്ധൻ – കേരള ഹോട്ടൽ & റസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ നോമിനി
9. ജില്ലാ ഓഫീസർ, ലീഗൽ മെട്രോളജി - അംഗം

എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളും ഓരോ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾക്കും നിശ്ചയിക്കുന്ന വിലകൾ ഭക്ഷണ മേശയിലോ, എല്ലാവരും കാണുന്ന സ്ഥലത്തിലോ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

10. ഭക്ഷണശാലകൾക്കുള്ള നയങ്ങൾ

ഓരോ ഭക്ഷണശാലകൾക്കും, വിഷൻ, മിഷൻ, നയം എന്നിവ രൂപീകരിക്കാവുന്നതാണ്. പൊതുജനങ്ങളെ ബാധിക്കുന്ന വിഷയമാണെങ്കിൽ അത്തരം ഡോക്യുമെന്റുകൾ പരസ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. ആയത് public domain ൽ ലഭ്യമാക്കേണ്ടതും ആയത് ഭക്ഷണശാലയിൽ എല്ലാവരും കാണുന്ന ഭാഗങ്ങളിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്.

ഭക്ഷണശാലകൾ നയങ്ങൾ രൂപീകരിക്കുമ്പോൾ, നിലവിലുള്ള നിയമങ്ങൾ, ചട്ടങ്ങൾ, തദ്ദേശീയമായ സംസ്ക്കാരം, കീഴ്വഴക്കങ്ങൾ എന്നിവ പരിഗണിക്കേണ്ടതാണ്. നയങ്ങളിലെ വ്യവസ്ഥകൾ മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്നവക്ക് എതിരാകുന്നപക്ഷം, പൊതുജനങ്ങൾ ആയത് പാലിക്കാൻ ബാധ്യസ്ഥരല്ലാത്തതാണ്.

ഭക്ഷണത്തിന് പ്രവേശിക്കുന്ന ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് വസ്ത്രധാരണ ക്രമങ്ങൾ നിജപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. എന്നാൽ ഇത്തരത്തിലുള്ള ക്രമപെടുത്തലുകൾ, തദ്ദേശീയ സംസ്ക്കാരത്തെയും, കീഴ്വഴക്കങ്ങളെയും ലംഘിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.

ഭക്ഷണശാലകൾ രൂപീകരിക്കുന്ന നയം, വസ്ത്രധാരണക്രമം എന്നിവ പൊതുജനങ്ങളെ ബാധിക്കുന്നവയാണെങ്കിൽ, ആയത് മോണിറ്ററിങ്ങ് കമ്മറ്റിയുടെ പരിഗണനയ്ക്ക് സമർപ്പിക്കേണ്ടതും അംഗീകാരം വാങ്ങിയിരിക്കേണ്ടതുമാണ്.

പിഴകളും ഇതരശിക്ഷകളും

1. ബൈലോയിൽ പറയുന്ന വ്യവസ്ഥകൾ ലംഘിക്കുന്ന ഓരോ കുറ്റത്തിനും 500 രൂപയിൽ കുറയാത്ത പിഴയ്ക്കും ലംഘനം തുടരുന്ന ഓരോ ദിവസത്തേക്കും 50 രൂപ വരാവുന്ന പിഴയും ചുമത്തുന്നതിന് അധികാരം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

2. സെക്രട്ടറിക്കോ സെക്രട്ടറി നിയോഗിക്കുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥനോ നിയമാവലിയുടെ ലംഘനത്തിൻമേൽ പിഴ ഈടാക്കാൻ അധികാരം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

3. സെക്രട്ടറിക്കോ സെക്രട്ടറി നിയോഗിക്കുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥനോ നിയമാവലി പ്രകാരം സ്വീകരിക്കുന്ന നടപടിയിൻമേലുള്ള അപ്പീൽ കൗൺസിൽ മുമ്പാകെ സമർപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

സെക്രട്ടറി

<u>വിശദീകരണക്കുറിപ്പ്</u>

(ഇത് വിഞ്ജാപനത്തിന്റെ ഭാഗമാക്കുന്നതല്ല. എന്നാൽ പൊതുഉദ്ദേശം വെളിപ്പെടുത്തുന്നതിന് ഉദ്ദേശിച്ചുകൊണ്ടുള്ളതാണ്.)

കോഴിക്കോട് മുനിസിപ്പൽ കോർപ്പറേഷൻ 1994 ലെ കേരള മുനിസിപ്പാലിറ്റി ആക്ട് (1994ലെ 20–ാം ആക്ട് 334എ(എ) വകുപ്പ് പ്രകാരം എല്ലാ ഭക്ഷണശാലയോടു മനുബന്ധിച്ച്

ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിലുള്ള ഖരദ്രവ മാലിന്യപരിപാലനം നിർബന്ധമാക്കിക്കൊണ്ടും ടി ആക്ടിലെ 371 വകുപ്പ് പ്രകാരം തട്ട്കടകൾക്ക് ലൈസൻസ് നിർബന്ധമാക്കി തെരുവ് കച്ചവടത്തിലെ ഭക്ഷണ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തിയും 447 വകുപ്പ് പ്രകാരം പദവി ഏർപ്പെടുത്തിയും 501 വകുപ്പ് പ്രകാരം ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ പകർച്ചവ്യാധി നിയന്ത്രണവും വ്യക്തിശുചിത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനും 567(13) വകുപ്പ് പ്രകാരം എല്ലാ ഭക്ഷണ ശാലകളിലും ഗുണനിലവാരവും ശുചീകരണവും നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനും ഉദ്ദേശിക്കുന്നു. മേൽ പറഞ്ഞ ലക്ഷ്യം നിറവേറ്റുവാൻ ഉദ്ദേശിച്ചുകൊണ്ടുള്ളതാണ് ഈ വിഞ്ജാപനം.